вкусно и просто

заливные блюда

холодец

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Что является гвоздем на праздничном столе? Конечно же, заливное или холодец! Хозяйка, которая способна приготовить эти блюда, достойна восхищения. Ведь и заливное, и холодец требуют особых умений, соблюдения точных пропорций, а также фантазии и терпения. Зато результат того стоит! Если вы не боитесь трудностей, смело открывайте эту книгу, выбирайте понравившийся рецепт и внимательно следуйте всем рекомендациям. У вас обязательно получится очень вкусное, питательное и, что немаловажно, красивое кушанье, которое по достоинству оценят ваши гости и домочадцы.

Для широкого круга читателей.

- Ирина Ильинична Ульянова
  - Введение
  - Заливные блюда
    -
    - Общие правила приготовления заливных блюд
    - Заливное из говядины
    - Заливная телятина
    - Заливной поросенок
    - Заливной язык
    - Заливной паштет в формочках
    - Заливной мусс из ветчины
    - Заливное из курицы
    - Заливное из гусиной печенки
    - Рыбное желе
    - Заливное из рыбы
    - Заливной судак (рецепт первый)
    - Заливной судак (рецепт второй)
    - Заливное из цельной рыбы
    - Заливной сазан фаршированный (рецепт первый)
    - Заливной сазан фаршированный (рецепт второй)
    - Заливная рыба под майонезом
    - Заливная осетрина
    - Заливная рыба с гарниром
    - Заливные фрикадельки «Морская звезда» из кальмаров
    - Заливные яйца
    - Заливные яйца с помидорами
    - Заливные грибы

- Заливное из овощей
- Холодцы (студни)
  -
  - Студень говяжий (рецепт первый)
  - Студень говяжий (рецепт второй)
  - Студень телячий
  - Холодец из куриных потрохов и телячьих ног
  - Рэсол (студень из петуха)
  - Студень из стерляди
  - Студень грибной
  - Холодец «Не для ленивых»
- Рецепты к празднику
  -
  - Студень «Ассорти»
  - Холодец из сома (локхи киндзмари)
- Пряности
  -
  - Покупка пряностей
  - Хранение пряностей
  - Наиболее популярные пряные растения
    - Базилик (рейган)
    - Ваниль
    - Горчица
    - Имбирь
    - Кориандр
    - Мускатный орех
    - Паприка
    - Перец черный
    - Петрушка
    - Тмин
    - Укроп
    - Хрен
    - Чеснок
    - Чилийский перец (чили)
    - Шафран
    - Эстрагон
- Соусы и заправки
  -
  - Соус-майонез
  - Соус горчичный
  - Соус «Ассорти»
  - Соус-хрен
  - Соус-хрен со свеклой
  - Соус сметанный с хреном

- Заправка из сметаны с уксусом
- Заправка из уксуса и растительного масла
- Заключение

Ирина Ильинична Ульянова
Заливные блюда. Холодец

Введение

Заливные блюда, а также студни (холодцы) относятся к традиционным блюдам русской кухни. Очень популярны эти холодные закуски в праздничные дни. Их подают к водочке, а для придания особого острого вкуса используют различные приправы, соусы, пряности – такие, например, как горчица, хрен, уксус, чеснок и другие.

На Руси в крестьянских домах студни готовили зимой, начиная от Рождества и до Крещения. В это холодное время на селе принято было резать скот. Рачительные хозяйки находили применение всем частям туши – не пропадали ни голяшки (ноги), ни губы, ни уши, ни головы. Из них и готовили студень еще и потому, что эти части содержат необходимый для холодца животный клей – желатин. Вкус и внешний вид студня зависят от продукта, на основе которого он готовится: прозрачный студень, например, дают бараньи или говяжьи ножки, а более мутный, густой – свиные.

В наше время заливные блюда и холодцы по-прежнему занимают достойное место на столе. Существует множество самых разных способов их приготовления, не говоря уже об особых секретах, известных только искусным поварам и придающих их произведениям неповторимый вкус и аромат. Поскольку холодные закуски появляются на столе одними из первых, с них и начинается демонстрация кулинарного искусства хозяйки, от чьего мастерства и фантазии зависит, останутся ли довольными гости и домочадцы, «оближут» ли они свои пальчики и попросят ли добавки.

В этой книге предложены разнообразные рецепты заливных блюд и холодцов, благодаря которым вы сможете на славу угостить друзей и близких этими сытными и ароматными блюдами, особенно если приготовлены они будут с любовью и от души.

Заливные блюда

Как уже говорилось, заливные блюда относятся к холодным закускам. Спектр продуктов очень широк: заливное готовят из мяса и рыбы, домашней птицы и дичи, яиц и даже овощей. К мясным и рыбным заливным принято подавать отдельно хрен с уксусом или хрен со сметаной и другие пряности, соусы (например, майонез), различные приправы, пряные травы, а также салаты и овощи – соленые и маринованные.

Мясные заливные можно приготовить из телятины, поросенка, языка, ветчины, колбасы, курицы, индейки, утки и дичи, например рябчиков и куропаток.

Для рыбных заливных особенно хороши судак, сельдь, осетрина, стерлядь, сазан, карп, лещ, окунь, щука.

Замечательное заливное получается из фаршированных мясных и рыбных продуктов: из судака, щуки, птицы и даже ливерной колбасы. Продукты режут тонкими кусочками, украшают такие блюда ломтиками лимона, яиц, помидоров, свежих огурцов. В качестве украшения могут служить также тонко нарезанные яблоки, листики зелени. Возможности для любителей изобретать и экспериментировать безграничны!

Для овощных заливных хорошо использовать морковь, цветную капусту, репу, спаржу, зеленый горошек. К овощам иногда добавляют фрукты – яблоки, персики, груши и т. д.

Общие правила приготовления заливных блюд

Из бульона, который получается при варке рыбы, мяса или овощей, готовится желе.

Количество желатина (животного клея), который добавляют в бульон для получения желе, определяется его крепостью. Например, для бульона из-под сваренного с головой и кожей судака хватает 1–2 г желатина на стакан. А для того же объема куриного бульона требуется уже 4–5 г. Самое большое количество желатина кладут в бульон из овощей: для получения хорошего желе в него следует добавить 6–7 г желатина на 1 стакан. Желатин замачивают в холодной воде в следующей весовой пропорции: 5 частей воды на 1 часть желатина.

Бульон кипятят на слабом огне 3–5 минут, затем добавляют желатин и помешивают, пока бульон не закипит, а желатин полностью не растворится. Далее бульон процеживают в другую посуду, дают немного остыть и заливают им приготовленные продукты. Для получения более прозрачного и нежного желе кулинары советуют взбить в миске сырой яичный белок (1 яйцо на 4–5 стаканов бульона), затем добавить стакан охлажденного бульона, столовую ложку уксуса или лимонного сока, все это хорошо перемешать и вылить в кастрюлю с основной массой бульона, который в это время должен кипеть. Далее кастрюлю накрывают крышкой, ставят на слабый огонь, а после закипания снимают с огня, чтобы бульон отстоялся 15–20 минут. Затем его процеживают. Данную операцию следует проводить осторожно, не допуская взбалтывания бульона.

> **Свежее мясо, используемое для приготовления пищи, должно иметь нормальный цвет, запах и упругую консистенцию. Ямка, образующаяся при надавливании пальцем, у доброкачественного мяса быстро выравнивается.**

А теперь несколько рецептов заливных блюд из мяса, рыбы, грибов, овощей и т. д.

Заливное из говядины

Состав

Говядина (филейный край или другая мякоть) – 500 г, пакетик желатина – 1 шт., репчатый лук – 2 шт., чеснок – 2–3 зубчика, лавровый лист, перец черный горошком, соль – по вкусу, зелень петрушки для украшения.

Способ приготовления

Говядина варится целым куском, посуда для ее варки должна быть достаточно высокой. После закипания слить первый бульон, затем варить на слабом огне в течение 4–5 часов. Не забывать снимать пену.

В бульон добавить лук с верхними чешуйками, перец, лавровый лист, соль. Когда мясо будет готово, вынуть его из кастрюли.

Бульон остудить. Стаканом охлажденного бульона залить на 40 минут желатин для набухания. Далее подогреть набухший желатин с оставшимся бульоном, помешивая и не доводя до кипения. Снова остудить, добавить в бульон мелко нарезанный чеснок.

> **Чтобы чистить лук без слез, следует делать это под струей холодной воды или обмакнув нож в холодную воду.**

Нарезать мясо одинаковыми ломтиками, уложить на блюдо. Залить приготовленным бульоном. Разложить на блюде зелень петрушки для украшения.

Рекомендуется подавать на стол с хреном, горчицей, аджикой.

Заливная телятина

Состав

Филе телятины – 3 кг, шпик – 100 г, топленое масло – 50 г, мелко нарубленные телячьи ножки – 3 шт., луковица – 3 шт., морковь – 3 шт., крупная свекла – 1 шт., лавровый лист – 3–4 шт., черный перец горошком – 15 шт., соль.

Для гарнира: зеленый салат – 100 г, натертый на терке хрен – 10 г, небольшая свекла – 1 шт., майонез – 2 столовые ложки.

Способ приготовления

Телятину нашпиговать. Затем натереть солью, в глубокой жаровне обжарить в масле со всех сторон. Добавить овощи и телячьи ножки, перец и лавровый лист. Посолить и залить водой так, чтобы она покрывала все находящиеся в кастрюле продукты на 4–5 см. Далее закрыть крышкой, довести до кипения на сильном огне, после чего огонь убавить до слабого: доваривать так, чтобы вода едва кипела.

Мясо может лежать в холодильнике 1–2 дня без замораживания, если оно предварительно смазано оливковым маслом.

Снять кастрюлю с огня следует, когда мясо на ножках станет мягким и будет легко отделяться от костей, а телятина также уварится до мягкости. Вынуть мясо из кастрюли, нарезать тонкими ломтиками и уложить на глубокое блюдо. Бульон процедить сквозь сито, посолить по вкусу. Залить мясо бульоном и поместить на холод. Застывшее блюдо украсить кружками, вырезанными из салата. На каждый из таких кружков положить небольшое количество тертого хрена, смешанного с вареной свеклой, также натертой на мелкой терке. Добавить майонез.

Заливной поросенок

Состав

Поросенок весом 2–2,5 кг, желатин – 30 г, вареное яйцо – 1 шт., вареная морковь – 1 шт., лимон – 1 шт., головка лука – 1 шт., лавровый лист – 2 шт., коренья (петрушки, сельдерея, пастернака), перец, гвоздика, соль.

Способ приготовления

Опалить щетинку у поросенка, затем промыть и выпотрошить его. Разрубить на части следующим образом: отделить голову, тушку в районе почек разрезать поперек, дополнительно можно разрубить каждую половину вдоль – по позвоночнику.

После того как поросенок разрублен, его нужно опустить в кастрюлю, залить холодной водой, посолить, положить туда же лук и тщательно очищенные коренья. Кастрюлю поставить на огонь, предварительно накрыв крышкой.

После закипания воды снять пену и еще 40–50 минут продолжать варку на слабом огне. Когда поросенок сварится, вынуть его, положить на блюдо, накрыв влажной салфеткой, и остудить.

Полученный за время варки бульон вновь поставить на огонь, положить в него лавровый лист, перец и гвоздику, вскипятить. Добавить желатин, заранее замоченный в холодной воде, и снова довести бульон до кипения, помешивая его, далее процедить через марлю.

Когда поросенок остынет, разрубить его на порционные куски и уложить их на блюдо, соблюдая расстояние в 0,5 см между соседними кусками. Блюдо украсить половинками нарезанного кружками яйца, морковью и/или ломтиками лимона. В большой кастрюле можно сварить поросенка цельной тушкой, не разделяя на части. Перед этим позвоночные косточки следует надрубить с внутренней стороны до мякоти. После варки тушку нарезать порционными кусками и вновь уложить на блюдо так, чтобы создавалось впечатление целого поросенка.

Заливать блюдо желатином следует в 2–3 приема, следя, чтобы не сдвинулись с места украшения и каждый кусок мяса пропитался желе.

Отдельно подать соус-хрен со сметаной или хрен с уксусом.

Заливной язык

Состав

Язык – 700 г, желатин – 30 г, вареная морковь – 100 г, листья петрушки, соль.

Способ приготовления

Сварить язык вместе с морковью в подсоленной воде. После того как бульон остынет, вынуть мясо, нарезать ломтиками в форме колец и уложить в глубокий лоток. К каждому ломтику языка добавить лист петрушки и кружок вареной моркови, чтобы блюдо выглядело красиво. Желатин на 20–30 минут залить $^1/_2$ стакана воды, затем добавить его в остывший бульон. Снова довести бульон до кипения, процедить. Получившимся желе залить лоток с мясом и поместить блюдо на холод для того, чтобы оно хорошо застыло.

К заливному языку подают отдельно майонез, соус из сметаны с хреном или хрен с уксусом.

Заливной паштет в формочках

Состав

Печень – 500 г, свиное несоленое сало – 300 г, растительное масло – 1 столовая ложка, морковь – 1 шт., луковица – 2 шт., лавровый лист – 2 шт., хлеб белый (батон) – 2 ломтика, молоко – 1 стакан, швейцарский сыр – 150 г, перец черный горошком – 1 чайная ложка, соль.

Для желе: бульон мясной – 4 стакана, желатин – 2 столовые ложки.

Для украшения: зеленый салат – 100 г, свекла – 1 шт., корень хрена – 2 шт., майонез – 1 банка, сахар – 2 столовые ложки.

Способ приготовления

Вымыть печень, сало, очищенную морковь, положить их в кастрюлю, влить $1^1/_2$ стакана воды, добавить лавровый лист и перец, посолить, накрыть крышкой и тушить на среднем огне. Луковицу мелко нарезать, поджарить на масле до золотистого цвета и добавить в кастрюлю. Когда вода выпарится, сало станет прозрачным, а морковь – мягкой, снять кастрюлю с огня, остудить ее содержимое. Вынуть лавровый лист, а все остальное пропустить через мясорубку 3 раза, добавив замоченный в молоке и отжатый хлеб. Добавить натертый сыр, все перемешать, скатать из смеси тонкую колбаску и поместить на холод. Из бульона и желатина приготовить желе. Для этого бульон процедить и вскипятить, влить туда желатин и размешать, не давая кипеть, потом разлить на дно формочек, слегка остудить. Остывший паштет нарезать кружками, уложить в формочку, залить оставшимся желе и охладить. Перед подачей на стол заливное извлечь из формочек, разложить на дощечке, покрытой листьями салата, каждую тарелку украсить чайной ложкой смеси из вареной и натертой на мелкой терке свеклы, смешанной с тертым хреном, майонезом и сахаром.

Заливной мусс из ветчины

Состав

Ветчина – 300 г, яйцо – 2 шт., желатин – 1 столовая ложка, вино столовое – 1 столовая ложка, бульон – 2 стакана, сливки – $^1/_2$ стакана, горчица – 1 чайная ложка, перец и соль – по вкусу.

Способ приготовления

2 сваренных вкрутую яйца и ветчину дважды пропустить через мясорубку, добавить вино, перец, соль и горчицу; все хорошо перемешать.

Из бульона и желатина (1 чайная ложка желатина на $^1/_2$ стакана бульона) приготовить желе, добавить в него взбитые сливки, охладить, налив в маленькие формочки так, чтобы желе покрывало только их стенки. Для этого формочки надо заранее хорошо остудить, можно даже поставить их в тазик со снегом. Затем в каждую формочку медленно и понемногу вливать желе, поворачивая таким образом, чтобы оно застывало на стенках тонким слоем.

После этого наполнить формочки приготовленной смесью из ветчины и яиц, но не до верха, и залить ее оставшимся желе. Поместить в холодильник на несколько часов для застывания. Чтобы легко извлечь мусс из формочки, надо на несколько секунд опустить ее в горячую воду, после чего сразу же опрокинуть на тарелку.

В центр круглой тарелки поставить салатник с майонезом, а вокруг уложить мусс.

Заливное из курицы

Состав

Курица, желатин (замоченный в 1/2 стакана холодной воды) – 1 столовая ложка, морковь – 1 шт., сваренное вкрутую яйцо – 1 шт., зеленый горошек, майонез, зелень петрушки, специи: корень петрушки – 1 шт., лавровый лист, молотый черный перец, соль.

Способ приготовления

Вымыть и разделить курицу на достаточно крупные куски, залить их водой так, чтобы она полностью покрывала мясо. Затем поставить на огонь до закипания воды, обязательно снимая пену. Добавить соль и специи. Варить бульон на слабом огне в закрытой кастрюле. После того как курица будет готова, ее следует вынуть, отделить кости, а мясо положить в специальные формочки, которые перед этим ополаскиваются холодной водой. Мясо украшается аккуратно нарезанными кусочками яйца, зелеными листьями петрушки, кружочками вареной моркови и зеленым горошком.

Бульон процедить, добавить заранее замоченный желатин, вновь поставить на огонь, довести до кипения, но не кипятить. Далее формочки с мясом заливаются бульоном и помещаются на холод до застывания.

> **Чтобы сделать более сочным и нежным мясо старой птицы, нужно перед приготовлением положить тушку в воду с уксусом приблизительно на 1 час или натереть ее соком лимона и снаружи и изнутри.**

Готовое блюдо подают с майонезом.

Заливное из гусиной печенки

Состав

Гусиная печенка – 1 шт., шпик – 50 г, растительное масло – 1 столовая ложка, молоко – $1\frac{1}{2}$ стакана, белое вино – $\frac{1}{2}$ стакана.

Для желе: мясной бульон – $\frac{1}{2}$ л, желатин – 15 г, перец черный горошком – 6 шт., лавровый лист – 1 шт., сок из $\frac{1}{2}$ лимона.

Способ приготовления

В готовый мясной бульон добавить специи, дать ему покипеть на слабом огне под крышкой, затем процедить, влить лимонный сок и желатин, растворенный заранее в 2 столовых ложках воды. Вскипятить, слегка охладить желе и налить его в формочки так, чтобы оно покрыло только их стенки. Делается это точно так же, как и во время приготовления заливного мусса из ветчины, рецепт которого помещен выше.

Печенку очистить от пленки и залить молоком на 1–2 часа. Когда она приобретет белый оттенок, ее следует переложить в кастрюлю со шпиком и маслом, затем залить вином и тушить, пока печень не станет мягкой.

> **Мясо птицы сытное и приятное на вкус. Оно содержит большое количество белков. Мясо курицы нежирное и более нежное. Индейка, гусь и утка тверже, плотнее, в них больше жира. По традиции гуся и индейку подают на праздничный стол, например на свадебный или новогодний.**

Готовую печенку охладить, нарезать аккуратными кусочками и красиво уложить в формочки. Залить ее оставшимся желе до самого верха.

Рыбное желе

Состав

Отходы от рыбы (кости, голова, кожа, хвост) – $^1/_2$ кг, вода – 1 л, репчатый лук – 1 шт., морковь – 1–2 шт., корень петрушки – 1 шт.

Способ приготовления

Поместить рыбные отходы в кастрюлю с холодной водой, очистить луковицу и вместе с цельным корнем петрушки положить в воду. Варить 2–3 часа на слабом огне. Готовый бульон процедить через сито. Мелко натереть морковь, добавить ее в бульон. Вместе с морковью муть постепенно осядет на дно, в результате бульон станет прозрачным. После этого процедить его второй раз.

Бульон применять при приготовлении заливного из рыбы как желирующее вещество.

Заливное из рыбы

Состав

Свежая рыба – 1 кг, желатин – 40–50 г, вода – 1 л, сваренное вкрутую яйцо – 1 шт., коренья петрушки, сельдерея, пастернака и моркови – по 1 шт., зеленый горошек, лавровый лист, зелень петрушки, черный молотый перец и соль – по вкусу.

Бульон для соуса и заливных блюд почти не солят.

Способ приготовления

Рыбу (судака, карпа, щуку и т. д.) очистить, выпотрошить и хорошо промыть, отрезать головы и хвосты, нарезать кусками и вынуть кости. Головы и хвосты положить в кастрюлю с холодной водой, вскипятить, снять пену. После этого добавить коренья, перец, лавровый лист, посолить бульон и варить его еще 15–20 минут, снимая пену. Далее головы и хвосты извлечь из кастрюли и положить в нее куски рыбы, которые варить на слабом огне до готовности. Затем шумовкой осторожно вынуть их из бульона и уложить на блюдо или поместить в специальные формочки. Приготовить марлю из 2–3 слоев и через нее процедить бульон. Дать желатину набухнуть в теплой воде, потом опустить его в процеженный бульон и довести до кипения, но не кипятить. Залить им рыбные куски. Блюдо традиционно украсить нарезанной в виде звездочек вареной морковью, кружками яйца, зеленым горошком и зеленью петрушки и поместить в холодильник для застывания. Также для украшения можно использовать и ломтики лимона, однако делать это следует после застывания желе, иначе оно приобретет горький вкус.

К заливному из рыбы подать майонез или хрен.

Заливной судак (рецепт первый)

Состав

Судак – 1 кг, желатин – 15 г, морковь – 100 г, корень петрушки – 50 г, корень хрена – 50 г, огурец – 100 г, лавровый лист, зелень, соль.

Способ приготовления

Очистить рыбу от чешуи, выпотрошить, отделить голову и удалить кости. Некрупно нарезать филе рыбы. Подсолить в кастрюле воду и 10–15 минут варить в ней голову и кости судака вместе с лавровым листом, корнями петрушки, хрена и морковью. После этого положить в бульон филе рыбы. Основа для заливного готова. Затем с помощью шумовки извлечь готовую рыбу из кастрюли и разложить на блюде отдельные куски так, чтобы вместе они приняли форму рыбы. Части не должны лежать вплотную, между ними нужно оставить немного места. Аккуратно нарезанные ломтики огурца, моркови и зелень красиво разложить по краям блюда. Затем замочить желатин в 100 г воды на 20 минут, добавить $2^1/_2$ стакана бульона, полученного при варке рыбы. Смесь довести до кипения, затем процедить полученное желе. Залить им куски судака на блюде и держать на холоде, пока желе полностью не застынет.

Заливной судак (рецепт второй)

Состав

Судак – 1,2–1,5 кг, корень петрушки – 1 шт., морковь – 2 шт., черный перец горошком – 6–8 шт., лавровый лист – 3 шт., репчатый лук – 1–2 шт., зелень петрушки, лимон – 1 шт., соль.

Способ приготовления

Судака вымыть, очистить от чешуи и выпотрошить. Далее отрезать голову и хвост с небольшим количеством мяса, вырезать жабры. Положить чешую в марлю, завязать нетугим узлом. Вымыть в холодной воде судака, нарезать порционными кусками.

Голову судака, хвост и чешую (в марле) поместить в эмалированную кастрюлю, добавить холодной воды, вскипятить. Когда бульон закипит, снять пену, добавить соль и куски рыбы.

Спустя 15–20 минут сварившиеся куски судака достать из кастрюли шумовкой. Уложить их в форму для заливного блюда, оставляя между ними небольшие промежутки. Закрыть и поместить на холод.

Оставшиеся в кастрюле ингредиенты варить далее на слабом огне еще 2–2,5 часа.

Перед окончанием варки (за 15–20 минут) добавить в бульон морковь, лук и корень петрушки, а за 7–8 минут – специи. Когда бульон будет готов, процедить его через сито.

Затем очистить лимон от кожуры и белой пленки, нарезать тонкими ломтиками. Нарезать кружочками вареную морковь. Если имеется фигурный нож, то морковь лучше резать им. Хорошо промыть зелень петрушки, срезать жесткие стебли, оставив только листья. Ломтики лимона, моркови и листики петрушки использовать для украшения рыбы.

Остуженным бульоном залить судака. Не рекомендуется делать это в один прием, лучше разделить процесс на несколько этапов. После каждой заливки следует дождаться, пока рыбный бульон в лотке примет консистенцию желе, и только тогда повторить действие. И так несколько раз. Заливать следует аккуратно, чтобы не смещались украшения. Заливной судак считается готовым, когда застывшее желе покроет все куски рыбы.

К этому блюду рекомендуется подать в отдельной посуде

соус-хрен и/или постный майонез.

Заливное из цельной рыбы

Состав

Цельная рыба – $1^1/_2$ кг, луковица – 1 шт., морковь – 1 шт., желатин – 1 столовая ложка, лавровый лист – 3 шт., перец черный горошком – 1 чайная ложка.

Для гарнира: свекла вареная – 1 шт., зеленый горошек – 1 банка, соленый огурец – 3 шт., грибы маринованные – 1 банка, картофель вареный – 4 шт., яйца, сваренные вкрутую, – их количество определяется размером рыбы, майонез.

Способ приготовления

Очистить и выпотрошить рыбу. Не отрезая голову и хвост, сделать на спине продольный надрез, чтобы при варке не лопнула кожа. Положить рыбу в продолговатую посуду, залить холодной водой, добавить лук, морковь и специи. Поставить на слабый огонь. Необходимо следить, чтобы вода не закипала, иначе рыба может перевариться и будет разваливаться. Готовую рыбу остудить в отваре, затем извлечь ее, а бульон выпарить так, чтобы осталось 4 стакана. Процедить через марлю и снова вскипятить, влить туда желатин, предварительно залитый водой, довести бульон до кипения, но не кипятить.

Рыбное желе вылить в глубокое блюдо, поставить его на холод, чтобы желе окрепло. Далее на него положить рыбу (на бок), вокруг нее выложить четвертинки яиц, морковные звездочки, зеленый горошек. Все залить оставшимся желе. Снова остудить блюдо. Когда желе застынет, опрокинуть блюдо на другое, большего диаметра, накрыть на несколько минут горячим полотенцем, чтобы заливное легко отделилось от формы. Заливное окружить грибами и овощами, нарезанными мелкими кубиками, полить их майонезом.

Заливной сазан фаршированный (рецепт первый)

Состав

Сазан – 700–800 г, морковь – 30 г, лук репчатый – 20 г, масло сливочное – 10 г, грибы и молоко – по 40 г, яйцо – 1 шт., хлеб пшеничный – 50 г, крупа манная – 10 г, лист лавровый – 1 шт., желатин – 3 г, бульон – 100 г, перец черный молотый – 2 г, соль.

Для соуса: свекла – 75 г, корень хрена – 10 г, майонез – 40 г, сахар-песок – 10 г, соль.

Способ приготовления

Почистить рыбу и тщательно вымыть. Вокруг головы и хребтовой части надрезать кожу. Брюшко не разрезать. Отделить голову и удалить внутренности, далее нарезать рыбу кусочками по 2–3 см, стараясь, чтобы они были одинаковыми, промыть их.

Из головы и костей сварить бульон с добавлением моркови и лаврового листа. Готовый бульон процедить и добавить в него разведенный в воде желатин.

Хорошо промыть грибы, лук нарезать кольцами. Затем обжарить их, посолить, добавить перец и тушить в масле. Измельчить с помощью мясорубки мякоть хвостовой части сазана, замоченный в молоке хлеб, тушеные грибы и лук. Яичный белок влить в бульон, взбить жидкость и соединить с измельченной массой. Далее засыпать манную крупу, посолить и поперчить фарш, тщательно его растереть. Куски рыбы аккуратно заполнить готовым фаршем. Фаршированные куски рыбы положить на решетку и погрузить в теплый бульон. Варить 20–30 минут на медленном огне. Далее отвар остудить, рыбу вынуть, разложить на блюде. Каждый кусочек фаршированного сазана залить застывающим желе.

Для хранения части луковицы нужно смазать место среза маслом или жиром

Затем приготовить соус. Вареную и натертую на терке свеклу смешать с очищенным и также натертым хреном, добавить сахар, майонез, посолить. Соус хорошо перемешать и положить по краям блюда, окружив им застывшую рыбу.

Заливной сазан фаршированный (рецепт второй)

Состав

Сазан – $1^1/_2$-2 кг, морковь – 1 шт., черный перец горошком – 10 шт., лавровый лист – 2 шт., луковица – 1 шт., масло сливочное – 1 чайная ложка, шампиньоны – 200 г, молоко – 1 стакан, яйцо сырое – 2 шт., вареное яйцо – 1 шт., городская булка – $^1/_4$ часть, манная крупа – 1 столовая ложка, желатин – 1 столовая ложка, бульон – $^1/_2$ л, черный молотый перец и соль – по вкусу.

Для соуса: небольшая вареная свекла – 1 шт., корень хрена – 50 г, майонез – 1 банка, сахар – 2 столовые ложки, соль – по вкусу.

Способ приготовления

Очищенного от чешуи сазана хорошо промыть, надрезать кожу вокруг головы и вдоль хребта и, не разрезая брюшка, удалить голову и внутренности. Нарезать рыбу поперечными кусками толщиной в 4–5 см, промыть еще раз и отложить куски для фарширования.

Из моркови, перца горошком, лаврового листа, рыбьей головы и костей сварить бульон. Готовый бульон процедить и добавить в него разведенный в воде желатин. Шампиньоны очистить от кожицы, нарезать очень тонкими кусочками. Лук нарезать кольцами. Разогреть масло на сковороде, положить в него шампиньоны и лук, посолить, поперчить и тушить, закрыв крышкой. Вымоченную в молоке и отжатую булку, вареную мякоть, снятую с головы рыбы, сырую рыбную мякоть хвостовой части и тушеные с луком шампиньоны пропустить через мясорубку. Яйца смешать с 3 столовыми ложками бульона, хорошо взбить и перемешать с пропущенной через мясорубку массой. Добавить манную крупу, посолить, поперчить, хорошо растереть.

Полученным фаршем наполнить куски подготовленной рыбы, обровнять мокрыми руками, положить на решетку и опустить в теплый бульон. Варить на слабом огне 1 час.

Готовую рыбу остудить в отваре, вынуть и разложить на блюде. Каждый кусочек полить застывающим желе, сверху выложить кружочки вареного яйца. Поставить на холод, а затем

оставшимся желе полить сверху в 2 приема. Подавать с острым соусом. Для его приготовления очищенный и натертый хрен смешать с натертой вареной свеклой, сахаром, солью и майонезом. Соус разложить вокруг застывшей рыбы.

Заливная рыба под майонезом

Состав

Рыба – 500 г, желатин – 30 г, сваренные вкрутую яйца – 2 шт., майонез – 120 г, зеленый горошек – 150 г, зелень петрушки, соль – по вкусу.

Способ приготовления

Рыбу очистить, выпотрошить, промыть и сварить. Бульон слить в отдельную кастрюльку. Мякоть отделить от костей, измельчить. В бульон ввести желатин, довести до кипения. Затем бульон охладить, положить майонез, добавить соль, зеленый горошек и тертые яйца. Рыбу разложить по формам, залить бульоном, посыпать рубленой зеленью петрушки, поставить в холодное место.

Заливная осетрина

Состав

Осетрина – 1 кг, желатин – 25–30 г, морковь – 1 шт., огурец – 1 шт., каперсы, кусочки крабов или раков, головка лука – 1 шт., зелень петрушки.

Способ приготовления

Осетрину сварить с добавлением моркови и лука и охладить. Из бульона, полученного при варке рыбы, приготовить 3–4 стакана прозрачного желе, добавив в него желатин. Готовое желе охладить. Сваренную рыбу нарезать тонкими кусочками, выложить на блюдо так, чтобы вокруг каждого куска оставалось свободное место для желе. Куски рыбы украсить листиками зелени петрушки, ломтиками моркови, кружочками свежего огурца, кусочками крабов или раков, каперсами. После этого в 2–3 приема куски рыбы залить ровным слоем желе. Когда заливное остынет, каждый кусок рыбы вырезать ножом и красиво уложить на блюде.

Отдельно подать хрен с уксусом или майонез.

Заливная рыба с гарниром

Состав

Рыба – 1 кг, сваренные вкрутую яйца – 2 шт., мелкие маринованные огурчики – 10 шт., консервированные белые грибы – 1 банка, желатин – 1 столовая ложка, луковица, морковь, лавровый лист – по 1 шт., черный перец горошком, соль.

Для соуса шофруа: мука – 50 г, масло сливочное – 50 г, рыбный бульон – 2 стакана, белое столовое вино – $^1/_2$ стакана, желатин – 1 столовая ложка, соль.

Способ приготовления

Рыбу очистить, выпотрошить, отделить филе от костей. Голову, плавники, кости, хвост и, если есть, икру и молоки сложить в кастрюлю, залить 4–5 стаканами холодной воды, добавить луковицу, морковь, лавровый лист, крупно истолченный черный перец, посолить по вкусу и поставить варить, закрыв крышкой, на небольшой огонь. Варить до тех пор, пока все кости не разварятся до мягкости. Процедить бульон через марлю, перелить его в чистую кастрюлю, дать закипеть, затем положить в него нарезанное ломтиками рыбное филе, довести до кипения и убавить огонь до минимума. Бульон не должен кипеть, иначе рыба разварится.

Готовую рыбу осторожно вынуть шумовкой и остудить. Желатин, залитый 2 столовыми ложками холодного рыбного бульона, поставить на край плиты, чтобы он стал более жидким. Бульон снова процедить, дать ему закипеть и добавить в него желатин, размешать, не давая кипеть. Готовое желе остудить. Когда оно застынет до консистенции сырого яичного белка, взять форму для заливного и налить жидкость на дно слоем с палец толщиной, поставить форму в холодильник, чтобы желе затвердело.

После этого положить форму на бок и залить все стенки желе, постепенно поворачивая форму, чтобы она вся была покрыта застывшим желе. Поставить ее в холодильник, чтобы желе хорошо окрепло.

Приготовить соус шофруа: масло растереть с мукой на горячей сковороде, не давая подрумяниваться, посолить и разбавить рыбным бульоном, снять сковороду с плиты. Хорошо

растертую смесь снова поставить на огонь и, непрерывно помешивая, дать вскипеть, затем разбавить вином, влить желатин, предварительно разведенный в воде, еще раз все прогреть, чтобы желатин хорошо растворился в соусе.

Яйца и консервированные грибы нарезать крупными кусками, а огурцы – очень мелкими кубиками. Вынуть форму с застывшим желе, положить вареное рыбное филе, на него слоями поместить мелко нарубленные огурчики, затем куски яйца, снова огурчики и сверху грибы; все это залить соусом шофруа.

Поставить в холодильник, чтобы заливное застыло. Перед подачей на стол обернуть форму горячим полотенцем и опрокинуть на круглое плоское блюдо.

Вокруг заливного выложить венком крупно нарезанный зеленый салат, слегка политый майонезом.

Заливные фрикадельки «Морская звезда» из кальмаров

Состав

Кальмары – 150–200 г, филе трески – 150–200 г, желатин – 10 г, замоченный в воде хлеб – 50 г, репчатый лук – 3–4 шт., пшеничная мука – 1 чайная ложка, яйцо – 1 шт., луковица с сухими чешуйками – 1 шт., очищенная свекла – 1 шт., морковь – 2–3 шт., корень петрушки – 1 шт., маслины – 5–6 шт., грецкий орех – 1 шт., ягоды кизила – 6–8 шт., зелень петрушки, сахар, перец, соль.

Способ приготовления

Подготовить кальмары и пропустить их через мясорубку вместе с филе трески, замоченным хлебом, репчатым луком. В массу положить пшеничную муку, измельченный грецкий орех, яйцо, соль, перец, сахар и сформовать фрикадельки.

В кастрюлю положить луковицу с сухими чешуйками, очищенную свеклу, морковь, корень петрушки, влить 2–2$^1/_2$ стакана воды, добавить соль, перец и варить 40–45 минут.

Заливные блюда можно готовить заранее. Один-два дня они прекрасно проведут в холодильнике, не теряя свежести и аромата.

Отвар процедить. Фрикадельки залить отваром на 3–4 см и варить при слабом кипении 50–60 минут. В бульон добавить желатин и приготовить желе. Фрикадельки в виде морской звезды уложить на блюдо, украсить звездочками вареной моркови, зеленью петрушки, маслинами и ягодами кизила, залить желе. Охладить. К блюду подать хрен.

Заливные яйца

Состав

На одно яйцо: мясной салат – 100 г, масло сливочное – 10 г, пюре из шпината – 50 г, желе мясное – 100 г, салат зеленый – 10 г, перец сладкий стручковый – 5 г, зелень петрушки.

Способ приготовления

Немного мясного желе залить в формочки для яиц так, чтобы оно, застыв, образовало на их стенках подобие «рубашки». Затем для украшения добавить листики зелени петрушки и кусочки перца. Далее в каждую формочку положить по одному сваренному вкрутую холодному яйцу, залить его желе и поставить остужаться.

Перед подачей на стол яйца вынуть из формочек и уложить на блюдо вместе с мясным салатом. С помощью кондитерского мешочка выложить на блюдо по краю масло, смешанное с пюре из шпината, придав ему вид листиков. Между ними поместить кусочки желе, придав им форму ромбов или треугольников. Мясной салат украсить нарезанными полосками листьями салата.

Заливные яйца с помидорами

Состав

Яйцо – 2 шт., помидоры – 100 г, зелень петрушки – 20 г, желе мясное – 100 г, заправка салатная (с майонезом) – 40 г.

Способ приготовления

Способом, описанным в предыдущем рецепте, сделать «рубашку» из светлого мясного желе на стенках конусообразной формочки. На ее дно поместить веточки зелени петрушки, далее положить в форму верхушки яиц, сваренных вкрутую и охлажденных, и залить их небольшим количеством желе. На желе, застывшее не полностью, уложить слой кружков помидоров толщиной в $^1/_2$ см. Снова налить желе, далее уложить слой вареных яиц, также нарезанных кружками и той же толщины, и снова залить желе. Продолжать чередовать слои помидоров и яиц со слоями желе, пока форма не будет заполнена. Последний слой должен состоять из желе с зеленью.

Заливное охладить, поместить на круглое блюдо. В качестве гарнира можно использовать различные овощи и зелень. Отдельно в соуснике подать салатную заправку, смешанную с майонезом в равных пропорциях.

Заливные грибы

Состав

Соленые грибы – 100 г, вареная морковь – 1 шт., желатин – 2 чайные ложки, вода – 1 стакан.

Для гарнира: вареная морковь, соленый огурец и вареный клубень картофеля – по 1 шт., растительное масло – 2 столовые ложки, уксус – 1 чайная ложка, зелень.

Способ приготовления

В воду влить 2–3 столовые ложки рассола от грибов, вскипятить, добавить набухший в воде желатин, растворить его, процедить.

Желе налить в формочки тонким слоем. После того как оно застынет, положить нарезанные мелкими кусочками грибы, фигурно нарезанные кружки моркови и залить оставшимся желе.

Для приготовления гарнира вареную морковь, соленый огурец и картофель нарезать мелкими кусочками и залить его растительным маслом, смешанным с уксусом.

Когда желе загустеет, выложить его на блюдо, гарнир разложить по краям, посыпать готовое кушанье измельченной зеленью.

Заливное из овощей

Состав

Кольраби – 300 г, растительное масло – 2 столовые ложки, чеснок – 1 зубчик, кусочки консервированных томатов – 750 г, желатин – $2^1/_2$ чайной ложки, тофу (соевый сыр) с зеленью – 100 г, базилик – 1 пучок, сахарный песок, молотый черный перец, соль.

Способ приготовления

Кольраби нашинковать очень тонкими ломтиками, посолить. Растительное масло разогреть и в нем на медленном огне в течение 5 минут тушить ломтики кольраби, накрыв сковороду крышкой. Дать остыть. Из томатов приготовить пюре.

Чеснок очистить, пропустить его через пресс и смешать с томатным пюре. Приправить солью, перцем и сахарным песком. Перемешать 6 столовых ложек смеси с желатином. Оставшееся томатное пюре вскипятить. Добавить в него пюре с желатином, снова вскипятить и варить, помешивая, 2 минуты.

Тофу нарезать тонкими ломтиками. Вымыть базилик, отделить листья от стеблей, отложить несколько штук для украшения, другие крупно нарезать. В прямоугольную форму объемом 1 л выложить 2 столовые ложки томатной массы, аккуратно разровнять. Сверху положить 1 слой ломтиков тофу, посыпать базиликом, далее покрыть слоем ломтиков кольраби, затем 2 столовыми ложками томатной массы и т. д. Несильно потрясти форму несколько раз и постучать ею о стол, чтобы в ней не осталось пузырьков воздуха.

Охлаждать не менее 60 минут. После этого осторожно отделить заливное от формы, опрокинуть на блюдо, нарезать ломтиками. Оставшиеся листики базилика использовать для украшения.

Холодцы (студни)

Холодец (студень) представляет собой кушанье из сгустившегося от охлаждения мясного или рыбного бульона с кусочками мяса или рыбы.

При варке холодца для получения золотистого цвета бульона желательно добавлять репчатый лук вместе с сухими верхними чешуйками и очищенную целую морковь.

Холодец можно приготовить из говяжьих, бараньих, свиных, телячьих голов, ног, губ, а также из рыбных голов, костей, хвостов и плавников. Можно сделать студень и из потрохов домашней птицы. Холодец рекомендуется приготовлять, используя ароматические приправы, морковь, корни петрушки, сельдерея, пастернака, пряности. Можно готовить студень и с чесноком. Необычайно хорош холодец с добавлением мяса домашней птицы или кролика.

Студень говяжий (рецепт первый)

Состав

Говяжья нога – 2 шт., губы, морковь – 1 шт., корень петрушки – 1 шт., корень сельдерея – 1 шт., корень пастернака – 1 шт., лавровый лист – 1–2 шт., черный перец горошком – 10 шт., соль.

Способ приготовления

Вначале подготовить к варке ноги и губы: опалить щетину, тщательно очистить, вымыть щеткой. Опустить в большую кастрюлю вместе с кореньями и морковью, залить холодной водой. Вначале поставить на сильный огонь, постоянно снимая пену. Затем огонь убавить и варить 6 или более часов на слабом огне, закрыв кастрюлю крышкой.

Когда коренья сварятся, извлечь их шумовкой, а студень оставить на огне и снять только тогда, когда бульон станет клейкообразным, а мясо от костей можно будет легко отделить. За 15 минут до конца варки посолить бульон и положить в него специи.

Далее взять салфетку и процедить через нее бульон. Отделить от костей мясо, нарезать его некрупными кусками и уложить в формы для студня. Из моркови и кореньев вырезать украшения в виде звездочек и разложить по формам вокруг мяса. (Любители чеснока могут добавить его, предварительно мелко нарезав.)

Мясо залить бульоном и поместить на холод для застывания. В холодильник студень рекомендуется ставить, когда он полностью остынет.

Подавать готовое блюдо с горчицей, хреном, уксусом.

Студень говяжий (рецепт второй)

Состав

Говяжьи ноги и губы – 500 г, мясные обрезки – 500 г, морковь, корень петрушки, лук репчатый и лавровый лист – по 1 шт., зелень петрушки, чеснок, перец, соль – по вкусу.

Способ приготовления

Говяжьи ноги и губы опалить. Разрубив кости, разрезать ноги на части и замочить в холодной воде на 3–4 часа. Подготовленные продукты и мясные обрезки тщательно вымыть, положить в кастрюлю и залить водой (на 1 кг мясных продуктов требуется примерно 2 л воды). Вода должна быть выше уровня мяса на 10–12 см. Кастрюлю накрыть крышкой, довести до кипения, снять пену и варить еще 6–8 часов при слабом кипении.

Во время варки с поверхности бульона нужно периодически снимать жир. За 1–2 часа до окончания варки добавить лук, корень петрушки, морковь и специи. Мясо считается готовым, если оно легко отделяется от костей. По окончании варки с поверхности снова тщательно снять жир, вынуть лавровый лист. Бульон процедить.

Мясо отделить от костей, нарубить его ножом или пропустить через мясорубку, после чего смешать с бульоном. Посолить по вкусу, добавить мелко нарезанный чеснок, довести до кипения, слегка охладить, перемешать, следя, чтобы мясо не оседало на дно.

Бульон разлить по формам и поместить на холод для застывания.

Из 1 кг субпродуктов получается 1–1,2 кг студня.

Перед подачей студень нужно нарезать ровными кусками, уложить их на блюдо и украсить веточками петрушки. Отдельно подать горчицу.

Студень телячий

Состав

Телячья нога – 4 шт., вареное яйцо – 5–6 шт., мука – 2 столовые ложки, морковь и головка лука – по 2 шт., корень петрушки – 1 шт., лавровый лист – 2–3 шт., перец и соль – по вкусу.

Способ приготовления

Ошпаренные телячьи ножки вытереть насухо полотенцем, натереть мукой и опалить на спиртовке места с остатками шерсти. Ножки разрезать вдоль, отделить мякоть от костей, хорошо промыть, сложить в кастрюлю, разрубив кости на несколько частей.

Залить холодной водой на 4–5 см выше уровня ножек, добавить морковь, корень петрушки, лук, лавровый лист, немного перца и варить 3–4 часа на слабом огне.

После окончания варки снять с поверхности бульона жир, вынуть корень петрушки, морковь, лук, лавровый лист, мякоть нарубить или пропустить через мясорубку. Кости положить обратно в бульон и варить, пока в кастрюле не останется 5–6 стаканов бульона. Далее бульон процедить, смешать с мясом и посолить по вкусу. Разлить по формам, украсить кружочками вареных яиц, охладить.

К студню подать сметанный соус с хреном, горчицу, хрен с уксусом или хрен тертый сухой, а также зеленый салат, заправленный сметаной с уксусом, или огурцы. Таким же способом можно приготовить студень из свиных ножек или свиной головы. В последнем случае в бульон следует добавить 5–7 г желатина.

Холодец из куриных потрохов и телячьих ног

Состав

Куриные потроха (печень, желудок, сердце) – 500 г, телячьи ножки – 500 г, морковь – 300 г, лук репчатый – 300 г, сваренные вкрутую яйца – по количеству получившегося холодца, чеснок и соль – по вкусу.

Во время потрошения птицы будьте внимательны и осторожны, чтобы не раздавить желчный пузырь. Если это случится, горькая желчь пропитает все мясо, сделав его несъедобным.

Способ приготовления

Куриные потроха (можно использовать гусиные или индюшачьи) хорошо промыть и залить водой. Телячьи ноги опалить, тщательно очистить от волос, разрубить на части, прибавить к потрохам, добавить лук, морковь, соль и варить на среднем огне до полной готовности. Мякоть и потроха измельчить и разложить по формам, добавить чеснок. Бульон процедить, довести до кипения и залить им мясо. Украсить дольками яиц и остудить.

Рэсол (студень из петуха)

Состав

Петух – 1 кг, желатин – $1^1/_2$ столовой ложки, морковь – 1 шт., корень петрушки – 1 шт., лук репчатый – 2 шт., чеснок – $^1/_2$ головки, лавровый лист – 4 шт., черный перец горошком – 6 шт., соль.

Способ приготовления

Петуха разделать: опалить, вынуть потроха, отрубить шейку, крылышки и лапки, с которых снять кожу, предварительно ошпарив их кипятком, а затем отбить деревянным молотком. Оставшуюся тушку разрубить на 4 части. Все продукты сложить в кастрюлю так, чтобы лапки и другие субпродукты были внизу, а крупные куски петуха – сверху. Добавить мелко нарезанные корень петрушки, лук, морковь, залить водой так, чтобы она покрывала мясо не менее чем на 5 см, и варить на очень слабом огне 2,5 часа.

Затем крупные куски петуха вынуть из бульона, а субпродукты продолжать варить еще 60–80 минут, добавив за 10 минут до готовности лавровый лист и перец горошком. После этого горячий бульон посолить, затем процедить, добавить измельченный чеснок, желатин и залить им разложенные на тарелке куски петуха с субпродуктами. Поставить на несколько часов в холодильник.

Студень из стерляди

Состав

Стерлядь – 1 кг, желатин – 15–20 г (на 4 стакана желе), икра (для осветления желе) – 25 г, коренья сельдерея и петрушки и головка лука – по 1 шт., зелень петрушки, кусочки крабов или раковые шейки для украшения.

Способ приготовления

Очищенную и вымытую стерлядь вытереть насухо салфеткой, нарезать кусками и сварить вместе с кореньями и луком. После варки куски стерляди выложить в глубокое блюдо или салатник и накрыть салфеткой. В процеженный бульон положить размоченный желатин и размешивать его до растворения. Осветлить желе паюсной или зернистой икрой, процедить его, охладить и залить им стерлядь. Украсить куски стерляди листиками зелени петрушки, раковыми шейками или кусочками крабов.

Студень грибной

Состав

Грибы свежие, соленые или маринованные – 150 г или сушеные – 40 г, желатин – 10 г, грибной отвар – 250 г, чеснок – 1 головка, соль – по вкусу.

Способ приготовления

Свежие грибы отварить и мелко нарубить. Сушеные грибы замочить, отварить и нашинковать, соленые промыть и нарезать, маринованные отделить от маринада и измельчить.

Желатин замочить в воде и, нагревая, растворить в отваре из свежих или сушеных грибов с добавлением соли и рубленого чеснока. Для студня из маринованных и соленых грибов желатин растворить в воде с добавлением рассола или маринада. Измельченные грибы разложить по формам, залить желе и охладить.

Холодец «Не для ленивых»

Состав

Свиные ножки – 2 шт. (или часть свиной головы), ножка индюшки – 1 шт., морковь – 1 шт., луковица – 1 шт., чеснок, перец черный молотый, соль – по вкусу.

Способ приготовления

Свиные ножки помыть, поскоблить кожу (можно предварительно замочить на ночь). Положить их в кастрюлю вместе с ножкой индюшки, залить водой примерно на 5 см выше уровня мяса. Довести до кипения, снять пену и варить на слабом огне под чуть приоткрытой крышкой 6–8 часов. В середине варки добавить соль по вкусу, морковь, не очищенную от сухих чешуек луковицу. По окончании варки мясо отделить от костей, измельчить его, разложить по формам и залить процеженным бульоном. Добавить перец и тертый чеснок по вкусу. Поставить в холодильник до застывания.

Рецепты к празднику

Вы решили организовать праздничный ужин и собрать за столом, сервированным и уставленным разнообразными блюдами и напитками, родных и друзей? Тогда можно рекомендовать вам порадовать гостей заливными блюдами или студнями.

Напитки распределяются согласно возрасту и вкусам собравшихся.

Студень «Ассорти»

Состав

Ножки свиные – 2 шт., ножка телячья – 1 шт., курица – 300 г, говядина – 300 г, желатин – 10 г, репчатый лук – 100 г, морковь – 150 г, лавровый лист – 2 шт., чеснок – 4 зубчика, перец молотый и соль – по вкусу.

Способ приготовления

Ножки опалить, разрубить их на части, положить в кастрюлю вместе с мясом говядины и курицы, залить водой, добавить лук, морковь, лавровый лист, посолить и варить на слабом огне 5–6 часов, часто снимая пену. Когда мясо сварится, остудить его, отделить от костей и пропустить через мясорубку.

Залить желатин 100 г воды и оставить на 20 минут. Затем смешать его с 6 стаканами бульона, вскипятить и процедить. Мясо вновь опустить в бульон, в него же добавить перец и мелко нарубленный чеснок. Разложить готовое блюдо по формам и поместить в холодное место до застывания желе.

Холодец из сома (локхи киндзмари)

Состав

Жирный сом – $2^1/_2$-3 кг, уксус и/или сок лимона, рубленая кинза – не менее 5 пучков, соль.

Способ приготовления

Сома выпотрошить, отрезать голову и хвост, снять кожу. Голову, хвост и кожу положить в кастрюлю и варить 1,5–2 часа. Затем бульон процедить, снова влить в кастрюлю, вскипятить, положить в него довольно большие куски сома и варить их 15 минут. Готовые куски осторожно вынуть, чтобы они не развалились, и разложить по плоским мискам. Бульон посолить, добавить в него уксус или лимонный сок для получения интенсивного кислого вкуса. Положить в бульон рубленую кинзу и размешать. Куски сома залить бульоном и оставить до застывания.

Пряности

Пряности предназначены не только для улучшения вкуса кушаний, но и способствуют повышению их питательности.

Покупка пряностей

Сегодня пряности используются во всем мире. Их можно без труда купить в любом супермаркете. Пряности продаются либо в бумажных или полиэтиленовых пакетиках, либо в стеклянных баночках. Такой способ упаковки пряностей очень практичен и одновременно помогает сохранить их аромат. Немолотые семена и целые ягоды, как, например, перец горошком, в герметичной упаковке и темном месте могут храниться неограниченно долго.

Перед покупкой следует проверить, не выцвели ли пряности, то есть сохранили ли они интенсивную окраску. Кроме того, важно, чтобы они обладали своим первоначальным ароматом.

Корицу перед применением нужно немного просушить на плите и затем истолочь с сахаром.

Как правило, приобрести можно как целые, так и молотые пряности. У целых пряностей имеется то преимущество, что они полностью сохраняют свой аромат и вкус. Перед использованием их либо перемалывают, либо раздавливают. Многие пряности, как, например, паприка или чили, продаются только в молотом виде. Правда, несмотря на это, они хорошо сохраняют свой аромат и вкус. Однако в любом случае приобретать все молотые специи лучше всего в небольших количествах и хранить их в темном месте в плотно закрытых сосудах.

Хранение пряностей

Несмотря на то что для любой хозяйки или профессионального повара очень удобно и практично, когда все пряности выставлены на полочке в стеклянных баночках, однако такой способ хранения не самый лучший. На пряности не должны попадать прямые солнечные лучи, поскольку на свету они очень быстро теряют свой аромат и выцветают. Кроме того, пряности не следует хранить очень близко от плиты, так как из-за тепла и образующегося конденсата они быстро портятся.

Лучше всего пряности хранятся в герметичных емкостях. Место хранения должно быть сухим, темным и прохладным. Идеальными можно считать полку в кухонном шкафу или кладовую. Пряности очень легко выделяют в окружающее их пространство свои ароматические вещества, а сами вбирают посторонние запахи. Именно поэтому нельзя хранить различные пряности в одной емкости. Пряности в виде целых корневищ или клубней необходимо хранить в пропускающих воздух корзиночках или глиняных горшках, так как в противном случае они просто сгниют.

Наиболее популярные пряные растения

Базилик (рейган)

Родина базилика – Южная Азия.

Базилик – однолетнее травянистое растение. Листья тонкие, светло-зеленые, собраны в мутовки.

Использование в кулинарии: в процессе сушки базилик теряет большую часть своего аромата, поэтому это растение лучше всего использовать в свежем виде. Великолепно подходит в качестве приправы к салатам, мясным и рыбным блюдам.

Аромат и вкус: резкий, напоминающий аромат гвоздики запах. На вкус молодые листья и побеги солоноватые и пикантные.

Ваниль

Родиной ванили является Мексика.

Ваниль – взбирающаяся по деревьям или любым другим опорам корнелазящая орхидея. Из пазух мясистых листьев вырастают соцветия из зеленовато-желтых цветков. Из опыленных цветков развиваются плоды – так называемые бобы. Их снимают в полусозревшем состоянии. После сбора их подвергают длительному процессу ферментации и сушки, в результате чего и получаются всем хорошо знакомые сморщенные бурые палочки ванили с характерным приятным ароматом.

Использование в кулинарии: ваниль – важная составная часть самых разнообразных блюд и соусов.

Аромат и вкус: ваниль обладает очень приятным ароматом, напоминающим духи с легким оттенком табака, и мягким сладким вкусом.

Горчица

Родиной горчицы являются Южное Средиземноморье и Западная Азия.

Горчица – однолетнее травянистое растение семейства крестоцветных. Различаются черная и белая горчицы.

После созревания с растений снимают стручки, сушат их и затем обмолачивают.

Петрушку и сельдерей можно сохранить свежими

в течение 4 месяцев, если пересыпать их сухим песком, завернуть в полиэтиленовый пакет и убрать в темное прохладное место.

Использование в кулинарии: в качестве пряной добавки молотые семена горчицы кладут в салатные соусы, соусы для мясных и рыбных блюд, в майонезы.

Аромат и вкус: на вкус семена белой горчицы сначала сладковатые, а затем жгучие. У черной горчицы сильно жгучий вкус.

Имбирь

Родиной имбиря является Южная и Средняя Азия.

Имбирь – многолетнее корневищное растение. Именно его корневище и является пряностью.

Использование в кулинарии: имбирь является составной частью карри и других пряных смесей и используется при приготовлении супов, мясных и рыбных блюд, соусов, горячих напитков и т. д.

Аромат и вкус: имбирь обладает сладковатым запахом и довольно жгучим вкусом.

Кориандр

Родиной кориандра являются Южная Европа и Средний Восток.

Кориандр – однолетнее пряное растение. Из мелких белых или розовых цветков, собранных в сложные зонтики, позднее развиваются плоды – шарообразные двусемянки.

Использование в кулинарии: кориандр как пряную приправу добавляют в компоты и кондитерские изделия. Его используют также для ароматизации мяса, колбасных изделий и овощей. Наряду с фенхелем, тмином и анисом, кориандр считается классической пряностью.

Аромат и вкус: у растения очень сильный, своеобразный запах. На вкус семена душистые, пряные, немного сладковатые.

Мускатный орех

Родиной мускатника душистого, или мускатного дерева, являются Молуккские острова.

Мускатник душистый – красивое вечнозеленое тропическое дерево. Старые деревья дают ежегодно до 2000 орехов каждое.

Цветет дерево круглогодично, поэтому орехи собирают 2–3 раза в год.

Шафран и зелень базилика окрасят блюдо в яркий цвет.

Использование в кулинарии: мускатный орех великолепно дополняет овощные блюда с морковью, луком, кольраби, цветной и брюссельской капустой. Его также добавляют в блюда из риса, соусы, мясо и рыбу.

Аромат и вкус: у мускатного ореха запах древесины и сладкий, напоминающий орехи, но несколько жгучий вкус.

Паприка

Родиной паприки является Южная Америка.

Это растение семейства пасленовых, достигающее в высоту 1,5 м. Плоды – стручки с семенами, которые по мере созревания становятся красными. Для получения пряности стручки перца сначала сушат, а затем растирают в порошок.

Использование в кулинарии: без паприки невозможно себе представить венгерскую кухню. Очень популярна эта пряность и в Германии. Она превосходно дополняет мясо, супы, соусы, сыры, блюда из яиц и ракообразных. При кипячении с паприкой светлых бульонов или соусов они становятся красными.

Аромат и вкус: молотая паприка бывает очень жгучей или более мягкой, однако всегда имеет сладковатый вкус.

Перец черный

Родиной перца черного является Юго-Восточная Индия.

Перец черный – лазящий кустарник. После опыления из цветков развиваются зеленые ягоды, которые по мере созревания краснеют.

Использование в кулинарии: в продаже имеется множество разнообразных видов перца. Перечислим наиболее известные из них: черный перец (несозревшие ягоды, которые при сушке на солнце становятся черными, продается в молотом виде или горошком); белый перец (созревшие ягоды, которые перед сушкой вымачивают, чтобы снять с них кожицу; продается в молотом виде или горошком); зеленый перец (несозревшие, свежие ягоды в водно-соляном растворе или уксусе); перец миньонет (смесь из молотого черного и белого перца). Перец в молотом виде ставят на стол вместе с солью, горчицей и уксусом, а также добавляют

практически во все основные блюда.

Хрен можно легко измельчить на терке, если оставить его на ночь в холодной воде.

Аромат и вкус: перец очень ароматен и обладает жгучим вкусом.

Петрушка

Дикие виды петрушки произрастают преимущественно в Восточном Средиземноморье.

Петрушка – двулетнее растение семейства зонтичных, достигающее в высоту 80 см и имеющее белый, похожий на морковь корнеплод. Листья зеленые, триждыперисторассеченные.

Использование в кулинарии: петрушка используется очень разнообразно: свежие и сухие листья применяют для приготовления соусов, добавляют в качестве приправы во всевозможные салаты. Ее применяют и в виде гарнира, а также для украшения.

Аромат и вкус: листья и стебли обладают сильным, пряным ароматом и пикантным вкусом.

Тмин

Родина тмина – Азия и Европа.

Тмин – двулетнее растение семейства зонтичных, высотой до 1 м. Светло-зеленые листья продолговатые, сильно рассеченные. Цветки собраны в сложные зонтики, из которых впоследствии образуются плоды.

Подсохшую горчицу можно восстановить, если в нее добавить несколько капель уксуса или белого вина и щепотку сахара.

Использование в кулинарии: в качестве приправы тмин добавляют в овощные блюда, супы и гуляш. Семена используют для ароматизации сыров и кондитерских изделий. Свежие листья кладут в качестве пряной зелени в салаты.

Аромат и вкус: у тмина приятный сильный аромат и немного обжигающий вкус.

Укроп

Родина укропа – Ближний и Средний Восток.

Укроп – однолетнее растение семейства зонтичных. Листья укропа перисто-рассеченные, темно-зеленые.

Использование в кулинарии: листья и стебли укропа используются главным образом при консервировании овощей, хотя эта пряная зелень также великолепно подходит к мясным и рыбным блюдам, а также для приготовления так называемого зеленого сливочного масла.

Аромат и вкус: по запаху и на вкус укроп напоминает фенхель и имеет приятный пряный аромат.

Хрен

Родиной хрена является Восточная Европа.

Хрен – растение семейства крестоцветных, с толстым, мясистым, стержневым корневищем и боковыми корнями, которые глубоко проникают в почву.

Использование в кулинарии: из свежих или сухих корней делают разнообразные соусы. Приготовленные из корней острые составы, известные в кулинарии под названием столового хрена, подают к холодным блюдам из рыбы и мяса.

Аромат и вкус: у хрена своеобразный острый запах и жгучий вкус.

Чеснок

Родина чеснока – Западная Азия и Индия.

Чеснок – травянистое многолетнее растение семейства луковых. Луковица состоит из маленьких, узких, бело-розовых луковичек, зубчиков, и покрыта чешуями.

Использование в кулинарии: в качестве приправы чеснок добавляют к огромному количеству самых разнообразных блюд, особенно к мясу, рыбе, овощам.

Аромат и вкус: чеснок обладает очень сильным своеобразным ароматом и острым вкусом.

Чилийский перец (чили)

Родиной чилийского перца является Южная и Центральная Америка. Плоды чили могут иметь самую разнообразную форму, окраску, размеры и вкус.

Использование в кулинарии: снятые зелеными, еще не созревшие плоды острого чилийского перца используются для приготовления пиццы и салатов.

Кроме того, чили составляет основу самых разнообразных соусов. Он великолепно подходит к рыбным блюдам.

Аромат и вкус: аромат у плодов чили очень слабый, а вкус они могут иметь как очень острый, сильножгучий, так и нежный. Как правило, крупные плоды слаще, чем мелкие. Остроту плодов можно несколько уменьшить, удалив из них семена.

Шафран

Родиной шафрана является Передняя Азия. Это клубнелуковичное растение. С сентября по октябрь на каждом растении распускаются по 2 сине-фиолетовых бокаловидных цветка с 3 длинными красными рыльцами. Во время цветения эти рыльца срывают и затем сушат.

Использование в кулинарии: шафран используется в качестве приправы к морепродуктам, соусам и супам.

Аромат и вкус: у шафрана сильный запах и горьковатый вкус.

Эстрагон

Родина эстрагона – Восточная Сибирь и Средняя Азия.

Эстрагон – прямостоячий куст, состоящий из многочисленных стеблей с узкими линейно-ланцетовидными темно-зелеными листьями. На нижней части стеблей встречаются также трехлопастные опушенные листья.

> **Чеснок для приправы нужно применять осторожно, так как он перебивает вкус и запах блюда.**

Использование в кулинарии: свежую зелень эстрагона добавляют в салаты. В качестве приправы он подходит также к различным мясным блюдам, блюдам из птицы и помидоров, овощам.

Аромат и вкус: эстрагон обладает приятным пряным запахом и освежающим, острым, напоминающим анис вкусом.

Соусы и заправки

Соусы представляют собой жидкие приправы, предназначенные для усиления питательности, сочности, улучшения вкуса и внешнего вида блюда. Они придают блюдам, приготовленным из одного и того же продукта, разный вкус, тем самым расширяя возможности разнообразить пищу.

Соус-майонез

Состав

Растительное масло (подсолнечное или оливковое) – 1/2 стакана, желток яйца – 1 шт., уксус – 1 столовая ложка, горчица – 1/2 чайной ложки, соль.

Способ приготовления

В фарфоровую или фаянсовую чашку влить сырой яичный желток, посолить, добавить горчицу и перемешать.

Далее влить небольшими порциями (по 1 чайной ложке) растительное масло, каждый раз хорошо смешивая его с желтком.

Когда масло и желток превратятся в густую однородную массу, добавить уксус. Если соус получился чересчур густым, можно влить в него 1 столовую ложку теплой воды.

Соус горчичный

Состав

Яйцо – 2 шт., растительное масло – 2 столовые ложки, горчица – 1 чайная ложка, уксус – 3–4 столовые ложки, сахар и соль – по вкусу.

Способ приготовления

Яйца сварить вкрутую, белки мелко нарубить, желтки тщательно растереть с горчицей, солью и сахаром. Не прерывая растирания, влить растительное масло. Развести уксусом, добавить рубленые белки, все хорошо перемешать.

Соус «Ассорти»

Состав

Яйцо – 1 шт., растительное масло – 2 столовые ложки, измельченные каперсы – $^1/_2$ столовой ложки, небольшой свежий огурец – 1 шт., мелкая луковица – 1 шт., уксус – 1 чайная ложка, зелень петрушки и листики эстрагона, перец, соль.

Способ приготовления

Желток яйца, сваренного вкрутую, протереть через сито, растереть в фарфоровой или фаянсовой чашке с солью, перцем и маслом до получения густой массы.

Затем добавить уксус и мелко нарубленные яичный белок, лук, каперсы, зелень петрушки, эстрагон и огурец, нарезанный очень мелкими кубиками. Все тщательно перемешать.

Соус-хрен

Состав

Корень хрена – 200 г, 3 %-ный столовый уксус – 70 г, сахар-песок – 1 чайная ложка, холодная кипяченая вода – 100 г, соль – по вкусу.

Способ приготовления

Корни хрена тщательно вымыть под струей воды щеткой, затем очистить, натереть на мелкой терке. Далее хрен поместить в стеклянную банку, добавить уксус, кипяченую воду, засыпать в банку соль и сахар, перемешать.

Соус рекомендуется подавать к заливной рыбе.

Соус-хрен со свеклой

Состав

Корень хрена – 100 г, 3 %-ный столовый уксус – 150 г, вареная свекла средних размеров – 1 шт., сахар – 1–2 чайные ложки, соль – $^1/_2$ чайной ложки.

Способ приготовления

Хорошо очистить корни хрена, измельчить и растереть с сахаром и солью. Свеклу очистить и натереть на средней терке. Добавить свеклу к растертой хреновой массе, залить ее уксусом и хорошо перемешать.

Соус сметанный с хреном

Состав

Сметана – 1 стакан, корешок хрена – 1 шт., соль, сахар по вкусу.

Способ приготовления

Тщательно очищенный и промытый корешок хрена натереть на терке, затем смешать со сметаной, солью, сахаром (по вкусу). Подавать сметанный соус с хреном к заливному поросенку и студню.

Заправка из сметаны с уксусом

Состав

Сметана – $^{1}/_{2}$ стакана, уксус – $1^{1}/_{2}$ столовой ложки, соль, сахар и перец – по вкусу.

Способ приготовления

Соединить сметану с солью, перцем и сахаром. Добавить уксус и тщательно перемешать.

Заправка из уксуса и растительного масла

Состав

Уксус – 1/4 стакана, растительное масло – 1–2 столовые ложки, сахарная пудра – 1 чайная ложка, перец и соль – по вкусу.

Способ приготовления

Уксус соединить с перцем, солью и сахарной пудрой. Добавить растительное масло и тщательно перемешать.

Заключение

Разумеется, представленные в книге рецепты далеко не исчерпывают всего многообразия заливных блюд и холодцов. Они лишь определяют общие правила приготовления этих блюд, рассказывают, из каких продуктов и с какими приправами они традиционно готовятся, а главное – демонстрируют читателям, насколько широки возможности домашнего кулинарного творчества.

Не бойтесь экспериментировать! Успехов вам и приятного аппетита!